MH 99.1 /HA S
MH 99.1 IX/HA S

KZ.O.02.0361

FR Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,7
Description de l'appareil,9
Description de l'appareil,10
Installation,29
Mise en marche et utilisation,31
Programmes,31
Précautions et conseils,35
Nettoyage et entretien,35

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell'apparecchio,9
Descrizione dell'apparecchio,10
Installazione,13
Avvio e utilizzo,15
Programmi,15
Precauzioni e consigli,19
Manutenzione e cura,19

ES Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,9
Descripción del aparato,11
Instalación,37
Puesta en funcionamiento y uso,39
Programas,39
Precauciones y consejos,43
Mantenimiento y cuidados,44

GB English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,9
Description of the appliance,10
Installation,21
Start-up and use,23
Modes,23
Precautions and tips,27
Maintenance and care,27

PT Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,8
Descrição do aparelho,9
Descrição do aparelho,11
Instalação,45
Início e utilização,47
Programas,47
Precauções e conselhos,51
Manutenção e cuidados,51

DE Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,8
Beschreibung Ihres Gerätes,9
Beschreibung Ihres Gerätes,11
Installation,53
Inbetriebsetzung und Gebrauch,55
Programme,55
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,59
Reinigung und Pflege,60

NL Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,5
Service,8
Beschrijving van het apparaat,9
Beschrijving van het apparaat,12
Het installeren,61
Starten en gebruik,63
Programma's,63
Voorzorgsmaatregelen en advies,67
Onderhoud en verzorging,68

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,2
Ескертулер,6
Көмек,8
Құрылғы сипаттамасы,9
Құрылғы сипаттамасы,12
Орнату,69
Қосу және пайдалану,71
Тағам дайындау режимдері,71
Сақтандырулар мен кеңестер,75
Күтім және пайдалану,75

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité

et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

KZ

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыщтарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз

IT

Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

AIRBAG

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.
Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.
! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

KZ

Көмек

Ескерту:
Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі.
Дұрыс жұмыс істемеу хабарлардың төмендегі түрімен бейнеленеді: "F" сандардың алдында келеді.
Дұрыс жұмыс істемеген кезде техникалық қолдау көрсету орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 Pannello di controllo
2 Vetro porta forno

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 Bedienfeld
2 Backofentürfenster

GB

Description of the appliance

Overall view

1 Control panel
2 Glass oven door

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 Bedieningspaneel
2 Ruit van ovendeur

FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 Tableau de bord
2 Vitre porte du four

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1 Басқару тақтаы
2 Духовка шкафының әйнек есігі

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

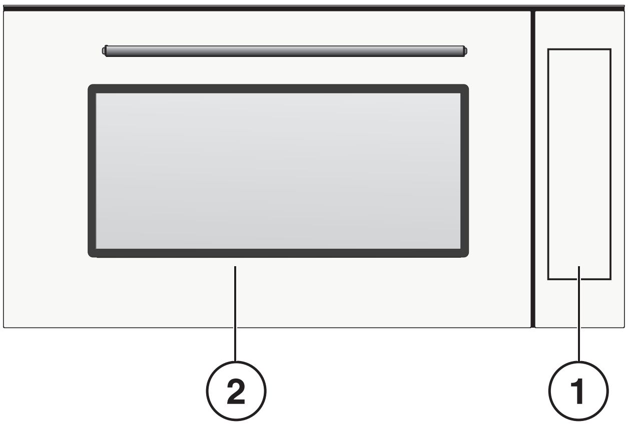
1 Panel de control
2 Cristal puerta forno

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 Painel de comandos
2 Vidro da porta do forno



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

1 **DISPLAY**
2 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
3 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPI**
4 Manopola **PROGRAMMI**
5 Manopola **TERMOSTATO**
6 Tasto **LUCE**

Display

7 Icone **PROGRAMMI AUTOMATICI**
8 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
9 Icona **OROLOGIO**
10 Icona **FINE COTTURA**
11 Icona **DURATA**
12 Icona **CONTAMINUTI**
13 **Indicatore del Preriscaldamento**
14 Icona del ripiano di cottura consigliato

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

1 **AFFICHEUR**
2 Touche **SELECTION TEMPS**
3 Bouton **SELECTION TEMPS**
4 Bouton **PROGRAMMES**
5 Bouton **THERMOSTAT**
6 Bouton **ECLAIRAGE**

Afficheur

7 Icônes **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**
8 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
9 Icône **HORLOGE**
10 Icône **FIN DE CUISSON**
11 Icône **DUREE**
12 Icône **MINUTEUR**
13 **Indicateur Préchauffage**
14 Icône du niveau d'enfournement préconisé

GB

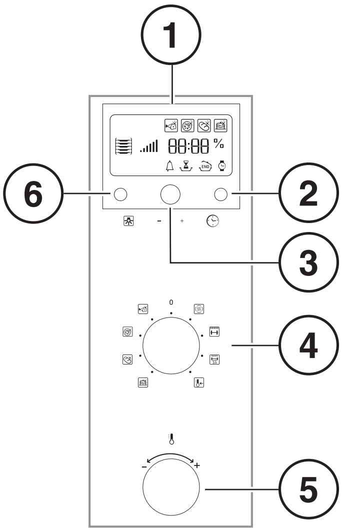
Description of the appliance

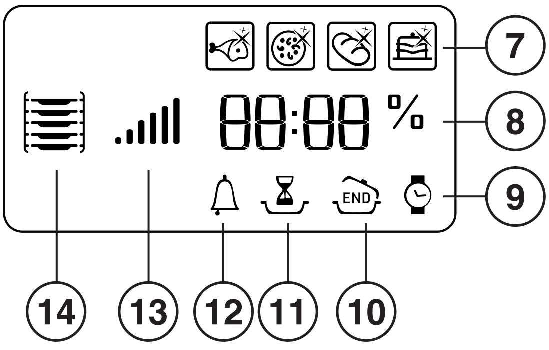
Control panel

1 **DISPLAY**
2 **TIME SETTING** button
3 **TIMER** knob
4 **SELECTOR** knob
5 **THERMOSTAT** knob
6 **LIGHT** Button

Display

7 **AUTOMATIC/ECO COOKING MODE** icons
8 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
9 **CLOCK** Icon
10 **END OF COOKING** Icon
11 **DURATION** Icon
12 **TIMER** Icon
13 **Preheating indicator**
14 Recommended rack position icon





ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 **DISPLAY**
2 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
3 Mando de **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
4 Mando **PROGRAMAS**
5 Mando **TERMOSTATO**
6 Botón **LUZ DEL HORNO**

Display

7 Iconos de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
8 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
9 Icono **RELOJ**
10 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
11 Icono de **DURACIÓN**
12 Icono **CONTADOR** de **MINUTOS**
13 **Indicador de Precalentamiento**
14 Icono del nivel de cocción aconsejado

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1 **DISPLAY**
2 Taste **ZEITEINSTELLUNG**
3 Drehknopf **ZEITEINSTELLUNG**
4 Drehknopf **PROGRAMME**
5 Drehknopf **THERMOSTAT**
6 **BACKOFENBELEUCHTUNG**

Display

7 Symboltasten **AUTOMATIK- GARPROGRAMME**
8 Digit-Anzeige **TEMPERATUR** und **ZEITEN**
9 Symbol **UHR**
10 Symbol **GARZEITENDE**
11 Symbol **DAUER**
12 Symbol **KURZZEITWECKER**
13 **VORHEIZZEIT**-Anzeige
14 Empfohlene Einschubhöhe

PT

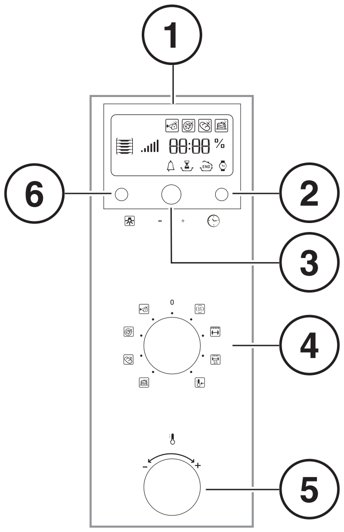
Descrição do aparelho

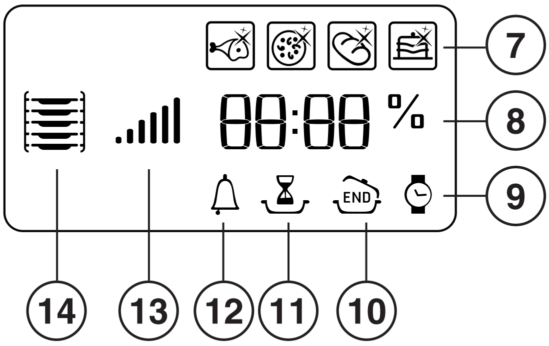
Painel de comandos

1 **DISPLAY**
2 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
3 Selector de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
4 Selector **PROGRAMAS**
5 Selector do **TERMÓSTATO**
6 Tecla **LUZ** do **FORNO**

Display

7 Ícone de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
8 Dígitos **TEMPERATURA** e **TEMPOS**
9 Ícone **RELÓGIO**
10 Ícone **FIM DA COZEDURA**
11 Ícone **DURAÇÃO**
12 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
13 **Indicador del Pré-aquecimento**
14 ícone da prateleira de cozedura recomendada





NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

1 **DISPLAY**
2 Toets **INSTELLEN TIJDEN**
3 Knop **INSTELLEN TIJDEN**
4 Knop **PROGRAMMI**
5 **THERMOSTAATKNOP**
6 **Ovenverlichting**

Display

7 Symbolen **AUTOMATISCHE/PROGRAMMA'S**
8 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
9 Symbool **KLOK**
10 Symbool **EINDE BEREIDING**
11 Symbool **DUUR**
12 Symbool **TIMER**
13 Aanwijzer van de **Voorverwarming**
14 Symbool van het aangeraden kookvlak

KZ

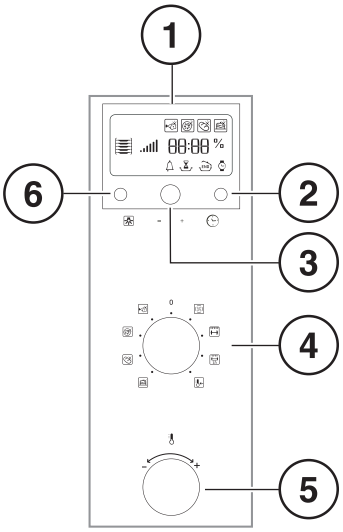
Құрылғы сипаттамасы

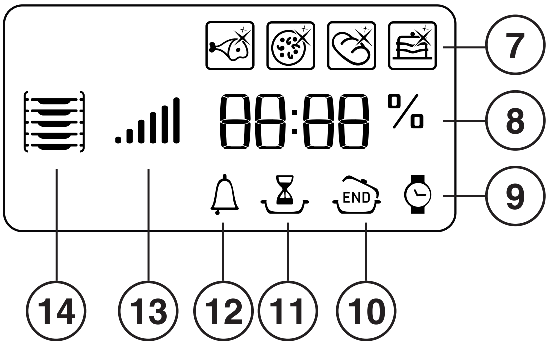
Басқару тақтаы

1 **ДИСПЛЕЙ**
2 **УАҚЫТ ПАРАМЕТРІ** туймесі
3 **ТАЙМЕР** тұтқасы
4 **РЕТТЕУ** тұтқасы
5 **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
6 **Жартықтандыру түймелері**

Дисплей

7 **Автоматты бағдарламалар символы**
8 **ТЕМПЕРАТУРА** жене **УАҚЫТ** сандары
9 **Сағат** белгішесі
10 **ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ** белгішесі
11 **ҰЗАҚТЫҚ** белгішесі
12 **ТАЙМЕР** белгішесі
13 **Алдын ала қыздыру индикаторы**
14 Ұсынылатын жүктеме деңгейінің символы





Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

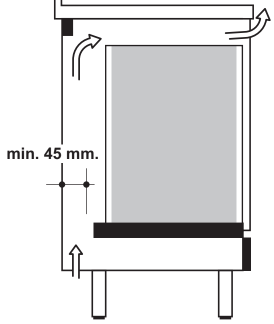
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

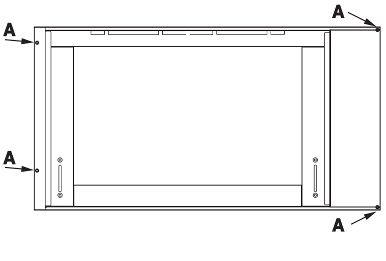
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:
Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.

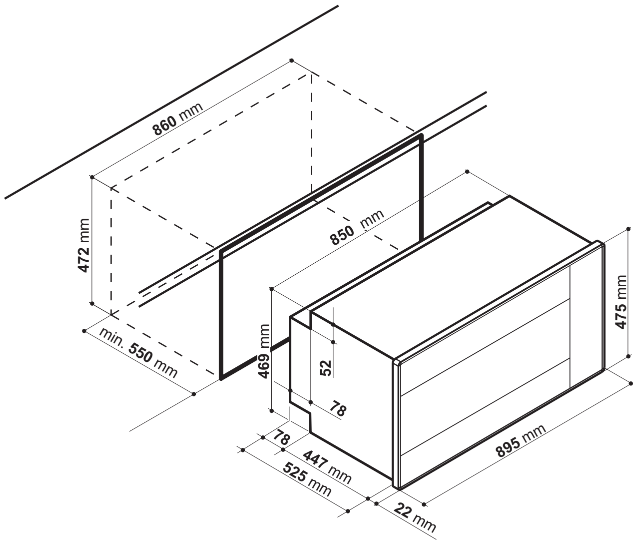


Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²).
I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Fissaggio

Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con le 4 viti in dotazione "**A**", ponendo tra i fori e le viti gli appositi distanziatori in dotazione.





Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

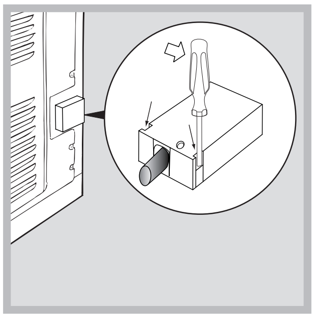
Sostituzione del cavo

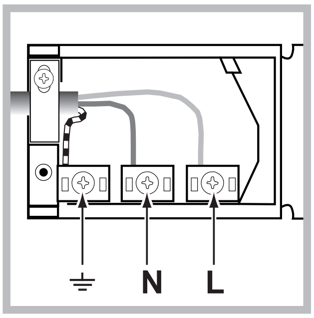
Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F con una sezione 3 x 1.5 mm².
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.
Apertura morsettiera:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiera.

Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚;
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚;
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.





IT

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

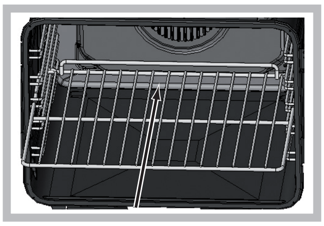
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 59,5 altezza cm 32,9 profondità cm 39,4
Volume	lt. 78
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60 Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304-60350 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

Avvio e utilizzo



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Il DISPLAY visualizza l'icona che consiglia il livello sul quale posizionare la teglia.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
6. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.
È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).
7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto .

Programmi

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**

Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.

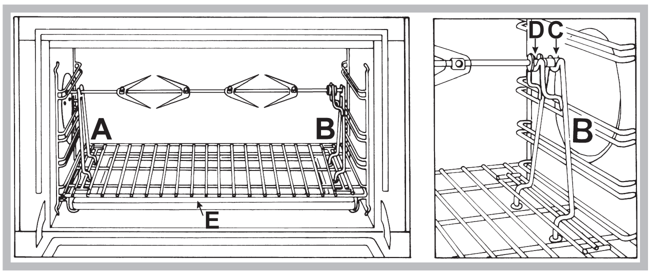
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "**A**" e "**B**" nei fori predisposti sulla leccarda "**E**", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "**C**" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "**D**" (vedi figure). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI o ;



Programmi di cottura automatici

! Le **temperature** sono **prestabilite** e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**; per il posizionamento della teglia si consiglia di far riferimento al livello indicato dall'icona .

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **CARNE**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

! E' possibile modificare la durata della cottura ±10 minuti.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

! E' possibile modificare la durata della cottura ±5 minuti.

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

Programma **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

! E' possibile modificare la durata della cottura ±10 minuti.

Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo

Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura PIZZA

Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massim**o per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1,5 dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.

- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.
- Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "–" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "–" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "–" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata. Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Peso (Kg) guide standard	Peso (Kg) guide scorrevoli	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Multilivello*	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	Si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Sgombri	1	4	3	No	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburger	n°4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Pollo alla griglia	1,5	2	2	No	210	50-60
	Seppie	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	No	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	No	210	70-80
	Agnello	1	2	2	No	210	40-45
Bassa temperatura	Scongelamento		2 o 3	2	No	-	-
	Lievitazione		2 o 3	2	No	-	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	No	-	-
	Pastorizzazione		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	60
Dolci automatico	Dolci a pasta lievitata	1	2	2	No	-	35-55
Carne automatico	Arrosti	1	2	2	No	-	60-80

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.
La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.
Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

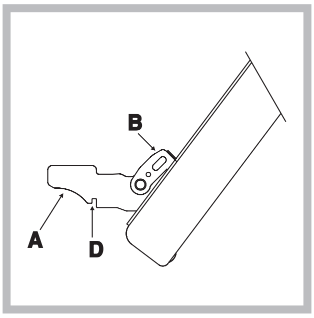
IT

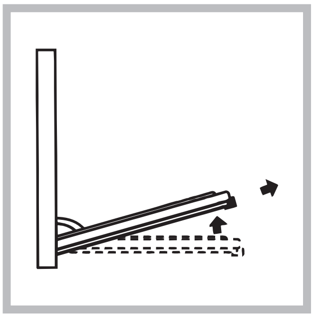
Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "**B**";
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "**A**" come indicato in figura.

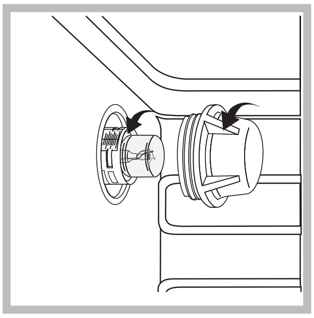
Per rimontare la porta:
- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "**A**" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "**D**" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "**B**" verso il basso, quindi chiudere la porta.





Controllare le guarnizioni
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

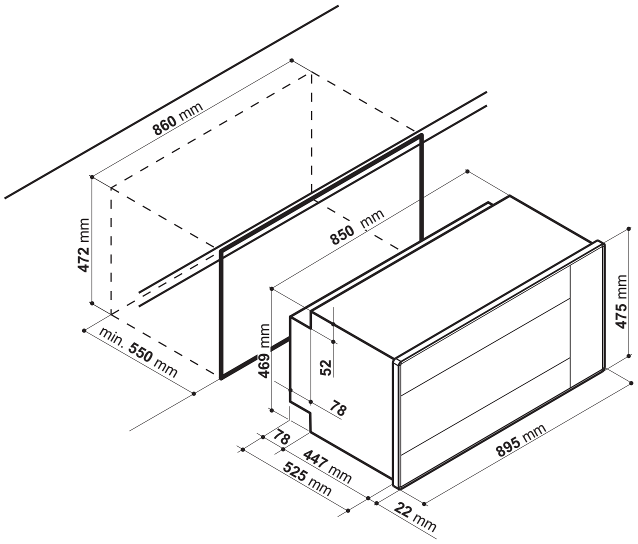
Positioning

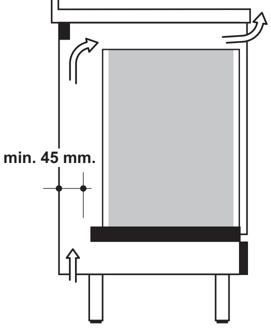
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.

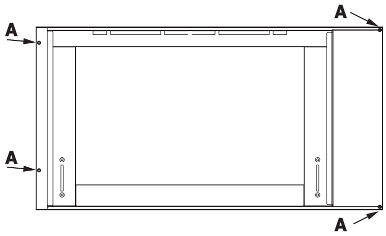




To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm2, and an exhaust opening of at least 90 cm2). The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

Fastening the oven

Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the four screws "**A**", remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself.

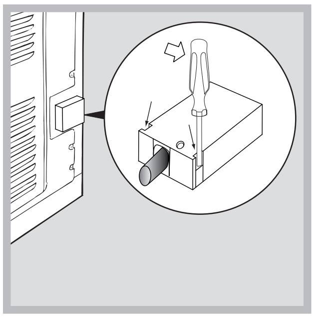


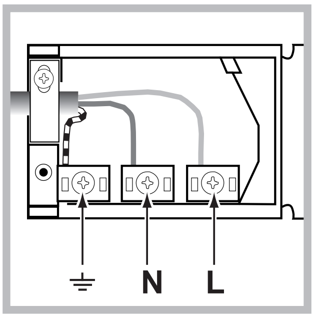
Electrical connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.
Replacing the cable
Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².
The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Opening the terminal board:
- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:
- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N-⏚
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green ⏚
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.





Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.
Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

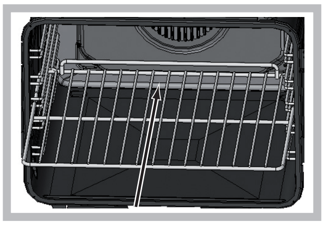
! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions	width 59,5 cm height 32,9 cm depth 39,4 cm
Volume	78 l
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304-60350 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Gratin.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

Start-up and use



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooling cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "–" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "–" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "–" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half and hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. The DISPLAY will show the icon, which indicates the recommended shelf level for the tray.
5. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- set the cooking duration and the end cooking time (see Cooking Modes)
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
6. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.
The cooking time may be modified (see Cooking Modes).
7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button .

Modes

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.

In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) And may also be adjusted manually.

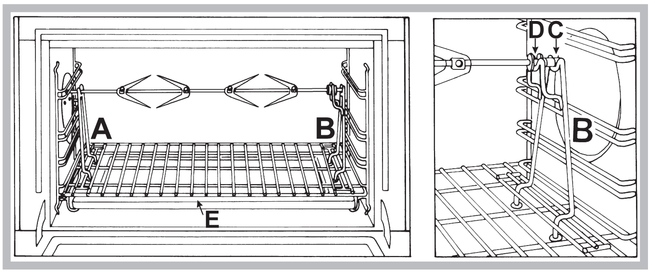
MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode
The top heating element is activated. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the DISPLAY; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
The top heating element is activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast (only available in certain models)
This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "**A**" and "**B**" in the relevant holes in dripping pan "**E**", rest the groove on the rod in slot "**C**" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "**D**" (see figures). Start the rotisserie using the SELECTOR knob set to cooking mod or ;



Automatic cooking modes

! The **temperature are pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**; we recommend that you follow the guidelines provided by the icon when deciding on which shelf to place the tray.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

GRILL mode
Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the loaves inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.
! The cooking duration may be changed by ±10 minutes.

PIZZA mode
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.
! The cooking duration may be changed by ±5 minutes.

BREAD mode
Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.

BAKING mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.
! The cooking duration may be changed by ±10 minutes.

PIZZA mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:
1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the PIZZA cooking mode.

BREAD mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 1,5 dl of cold water into the baking tray in position 5.**
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:
1 Dripping pan holding 1000 g Max, lower level
2 Dripping pans each holding 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.
- For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**–**" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode
! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**–**" to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**–**" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Weight (Kg) standard guide rails	Weight (Kg) sliding guide rails	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Multilivel*	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Si	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Si	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	n°4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n°4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1,5	2	2	No	210	50-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Low temperature	Defrosting		2 or 3	2	No	-	-
	Proving		2 or 3	2	No	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	No	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	-	-
Automatic Pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic Bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	60
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes.
Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity “Watch Icon”.
As soon as interaction with the machine resumes, the system’s operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

• All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

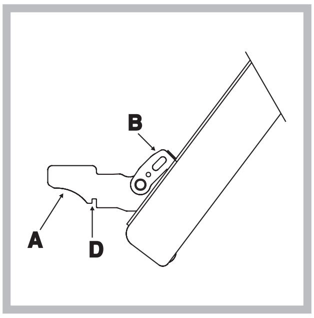
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

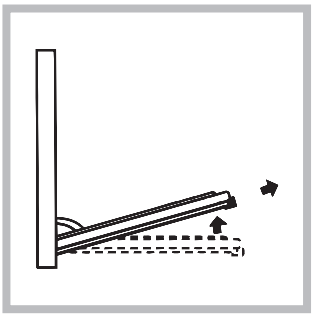
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

• Open the door fully and lift up the two small levers "**B**";
• Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "**A**" as shown in figure.

To replace the door:

• With the door in an upright position, insert the 2 hooks "**A**" into the vents;
• Make sure that slot "**D**" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
• Keep the door completely open, shift the 2 levers "**B**" downwards, then close the door.

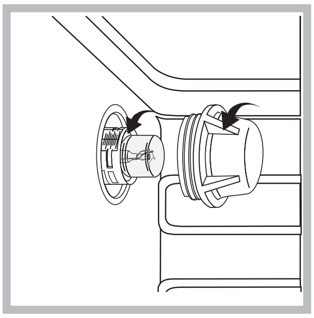




Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

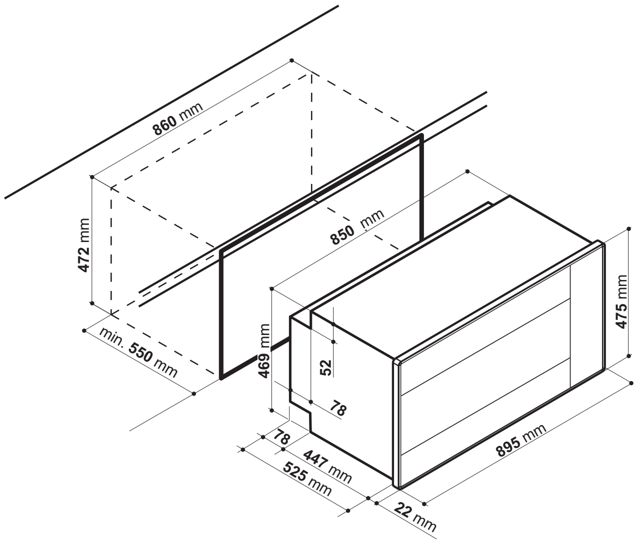
Positionnement

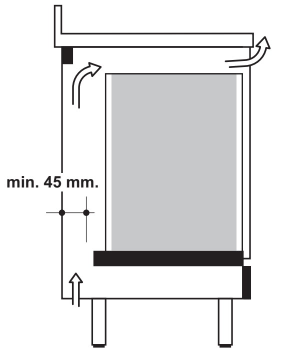
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des carattéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.

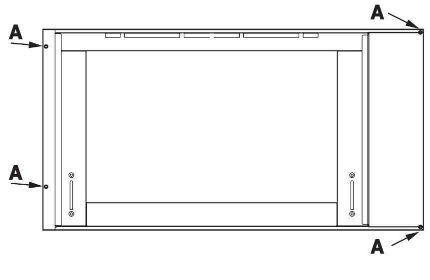




Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm^2, sortie par le haut d'au moins 90 cm^2). Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes le parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.

Fixation

Introduisez l'appareil dans la niche ; ouvrez la porte du four et fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis "**A**", en n'oubliant pas de placer entre le trou et la vis les entretoises fournies.



Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Remplacement du câble

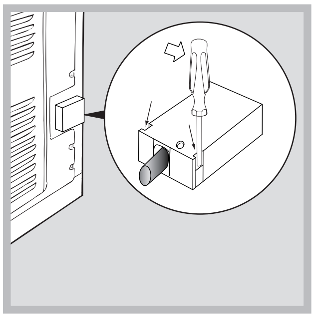
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 1,5 mm²
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

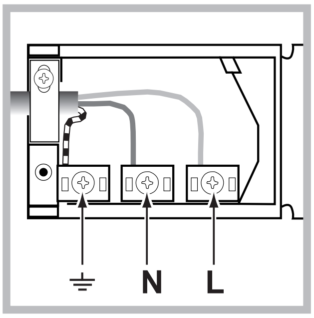
Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N-⏚
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle





Branchement du câble d’alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l’appareil et l’installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d’ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l’interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).
Le câble d’alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n’est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l’installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l’installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l’appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l’appareil et/ou sur l’emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l’installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l’appareil figurant sur la plaquette.
  En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d’incompatibilité entre la prise et la fiche de l’appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l’appareil. En général, il vaut mieux n’utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s’avère indispensable, n’utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l’adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l’adaptateur multiple.

! Après installation de l’appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

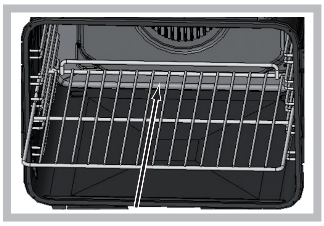
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur 59,5 cm hauteur 32,9 cm profondeur 39,4 cm
Volume	L. 78
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50/60Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
(ETIQUETTE ENERGIE)	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304-60350 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four: Gratin.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15.12.04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2002/96/CE et modifications successives. - 1275/2008 standby/off mode

Mise en marche et utilisation



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. L'AFFICHEUR affiche l'icône qui indique le niveau d'enfournement préconisé.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson.
(voir programmes de cuisson) ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.
Il est possible de modifier la durée de cuisson
(voir programmes de cuisson).
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche .

Programmes

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Programme **MULTINIVEAUX**

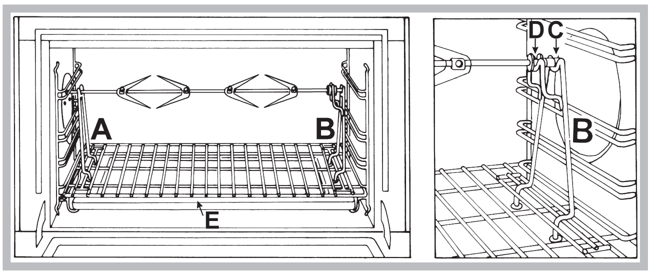
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**
La résistance de voûte est branchée. Tourner le bouton THERMOSTAT, l'AFFICHEUR indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une température élevée en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)
Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "**A**" et "**B**" dans les trous prévus sur la lèchefrite "**E**", poser l'extrémité de la broche dans son logement "**C**" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "**D**" (voir figure).
Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur ou ;



Programmes de cuisson automatiques

! La **température** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. L'enfournement peut avoir lieu à **froid** ou à **chaud**; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme **VIANDE**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.
! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ±10 minutes.

Programme **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.
! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ±5 minutes.

Programme **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

Programme **GÂTEAUX**
Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.
! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ±10 minutes.

Programme **PIZZA**
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrer légèrement la plaque.

Recette PIZZA :
1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourner à froid ou à chaud
- Démarrer la cuisson PIZZA

Programme **PAIN**
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1,5 dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :
1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle **BASSE TEMPÉRATURE** à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour son nettoyage, utiliser de l'eau et du vinaigre.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône END et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Poids (Kg) glissières standard	Poids (Kg) glissières coulissantes	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	Si	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	Si	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	Si	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	No	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	No	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	No	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	No	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	No	210	50-60
	Seiches	1	2	2	No	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)						
	Rôti de veau ou de bœuf	1,5	-	-	No	210	60-70
	Rôti de porcAgneau						
	Décongélation	1	2	2	No	210	60-75
	Etuve	1	2	2	No	210	70-80
	Réchauffage aliments	1	2	2	No	210	40-45
Basse température	Pasteurisation		2 ou 3	2	No	-	-
			2 ou 3	2	No	-	60-90
			2 ou 3	2	No	-	-
			2 ou 3	2	No	-	-
Pizza automatique	Pizza (voir recette)	1	2	2	No	-	23-33
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	No	-	23-33
Pain automatique	Pain (voir recette)	1	2	2	No	-	60
Gâteaux automatico	Gâteaux à pâte levée	1	2	2	No	-	35-55
Viande automatique	Rôtis	1	2	2	No	-	60-80

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.
Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"icône horloge".
A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

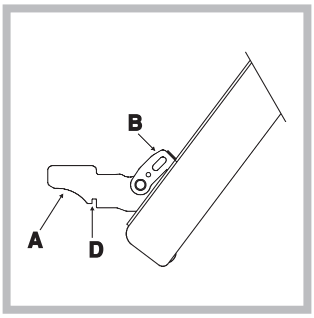
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

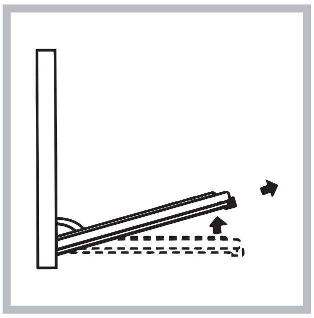
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "**B**" (comme illustré figure);
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "**A**" comme illustré figure.

Pour remonter la porte:

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "**A**" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "**D**" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière);
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "**B**" vers le bas, puis fermez la porte.

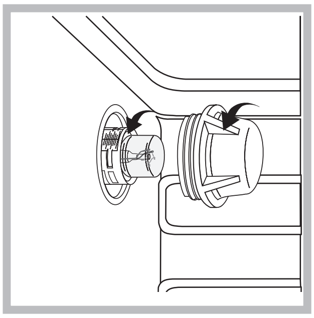




Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

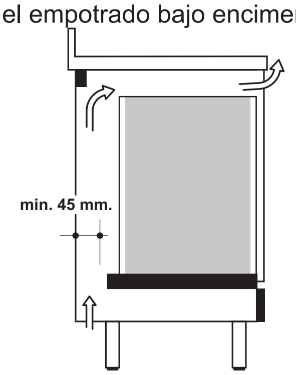
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

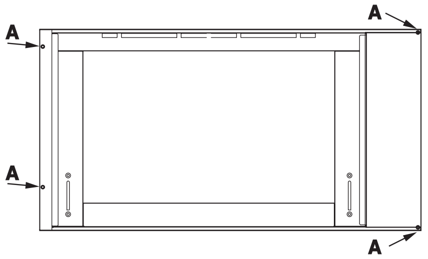
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.

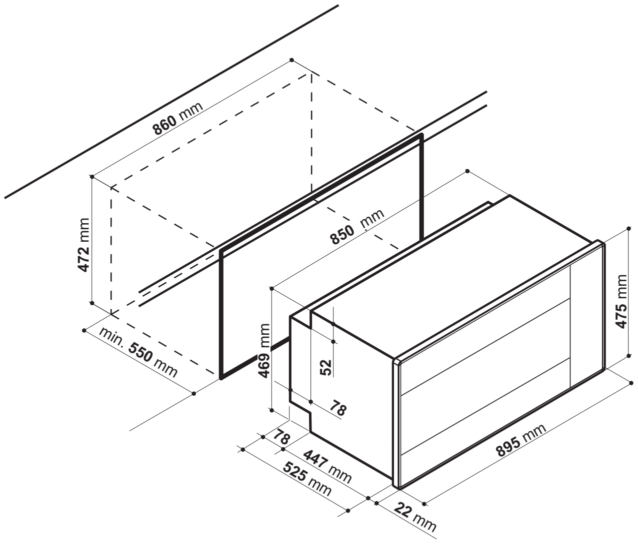


Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms^2 aprox..; una boca de salida por la parte superior de 90 cms^2 aprox.).
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120°C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Clavado

Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos "**A**", recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.





Conexión eléctrica

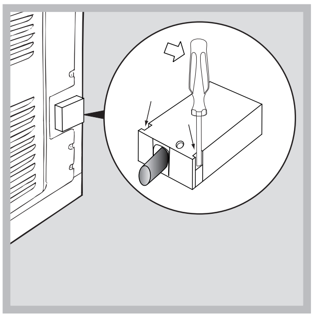
Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

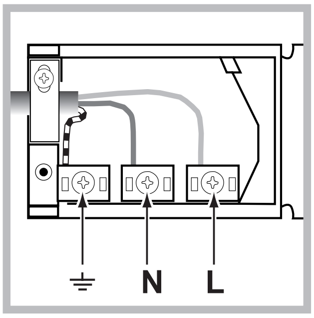
Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección 3 x 1.5 mm².
El conductor amarillo-verde tendrá que ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

Apertura del tablero de bornes:
- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:
- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde ⏚
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.





Conexión del cable de alimentación a la red
Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).
El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

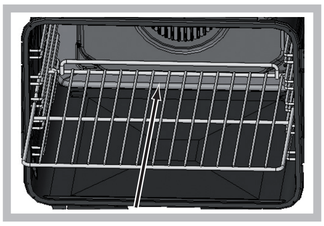
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	ancho 59,5 cm. altura 32,9 cm. profundidad 39,4 cm.
Volumen	litros 78
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304-60350 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Gratinado.
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 modos "preparado" y "desactivado"

ES

Puesta en funcionamiento y uso



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "–" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "–" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "–" para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.
Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. El DISPLAY visualiza el icono que aconseja el nivel en el cual colocar la bandeja.
5. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".
6. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.
Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).
7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado, la bombilla se puede encender en cualquier momento, pulsando el botón.

Programas

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

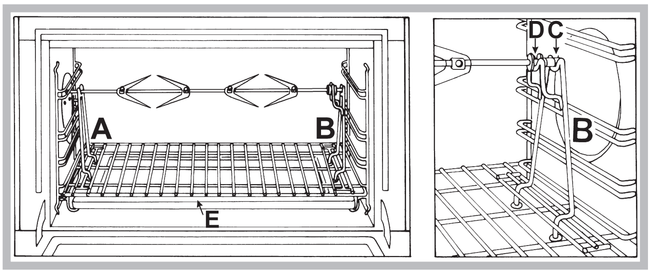
Programa **MULTICOCCIÓN**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando TERMOSTATO, el DISPLAY indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATINADO**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

El asador automático (sólo en algunos modelos)
Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes ''**A**'' y ''**B**'' en los orificios presentes en la grasera ''**E**'', apoye la ranura de la varilla en el asiento ''**C**'' y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento ''**D**'' (ver figuras). Accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS o ;



Programas de cocción automáticos

! La **temperatura** están **preestablecidas** y no pueden ser modificadas con el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando con el horno **frío** o **caliente**; para colocar la bandeja, se aconseja consultar el nivel indicado por el icono .

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **CARNE**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.
! Es posible modificar la duración de la cocción ± 10 minutos.

Programa **PIZZA**
Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
! Es posible modificar la duración de la cocción ± 5 minutos.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa **PASTELES**
Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.
! Es posible modificar la duración de la cocción ± 10 minutos.

Programa **PIZZA**
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la grasera.

Receta para la PIZZA:
1 Grasera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora.
- Coloque en el horno cuando está frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA

Programa **PAN**
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1,5 dl de agua fría en la grasera en la posición 5;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :
1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual **BAJA TEMPERATURA** en 40ºC y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.
- Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono END y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y END encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas (Kg) guías estándar	Posición de las bandejas (Kg) guías deslizables	Pre-calentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Multinivel*	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 y 4	1 y 3	Si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	Si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	Si	200	20-30
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	No	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburguesas	n°4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n°4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	No	210	50-60
	Sepias	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	No	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	No	210	70-80
	Cordero	1	2	2	No	210	40-45
Baja temperatura	Descongelación		2 o 3	2	No	-	-
	Leudado		2 o 3	2	No	-	60-90
	Calentamiento de comidas		2 o 3	2	No	-	-
	Pasteurización		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automática	Pizza (ver la receta)	1	2	2	No	-	23-33
	Hogaza (masa de pan)	1	2	2	No	-	23-33
Pan automático	Pan (ver la receta)	1	2	2	No	-	60
Tortas automático	Tortas con levadura	1	2	2	No	-	35-55
Carne automático	Asados	1	2	2	No	-	60-80

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales.
La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.
Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.
El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.
Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

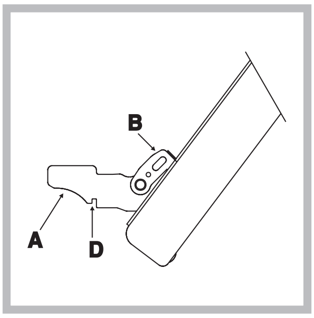
Limpiar el aparato
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

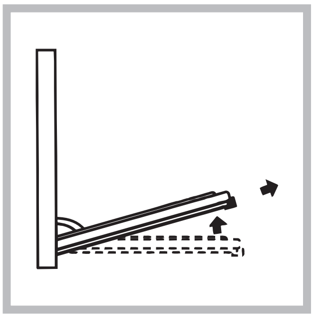
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "**B**" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "**B**" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "**D**"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "**A**", extraer la puerta tal como se indica en la figura.

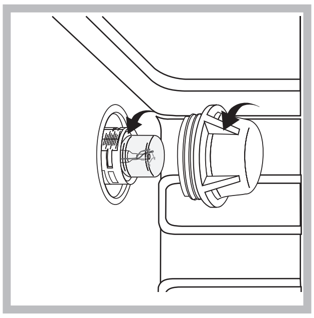
Para volver a colocar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "**D**" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "**A**" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "**D**" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.





Controlar las juntas
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

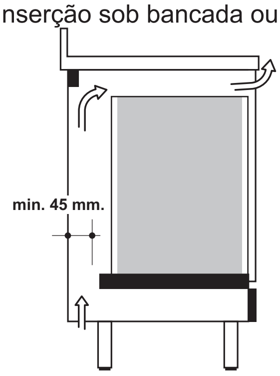
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

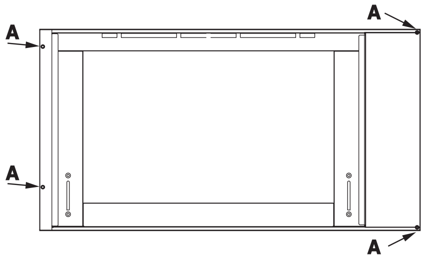
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.

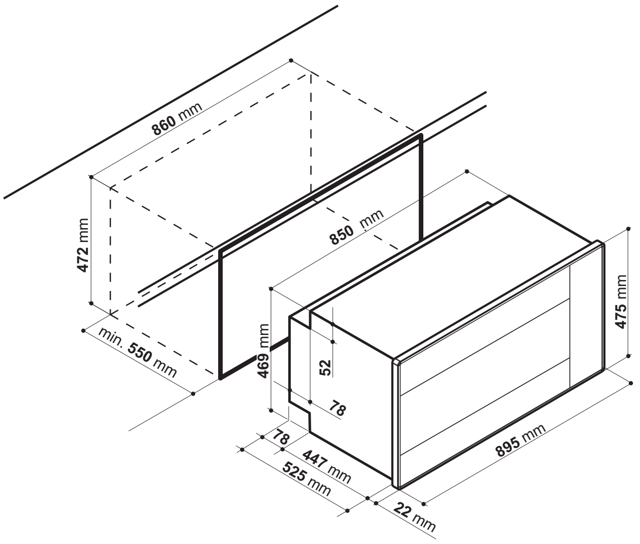


Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm^2 no mínimo e uma saída por cima de 90 cm^2 no mínimo. Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120°C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.

Fixação

Introduza a aparelhagem no vão; abra a porta do forno e prenda o forno no móvel mediante os 4 parafusos "**A**",lembre-se de colocar as apropriadas anilhas fornecidas entre o furo e o parafuso.





Ligação eléctrica

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

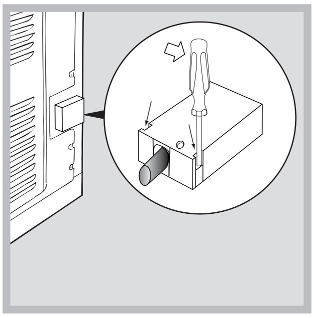
Substituição do cabo

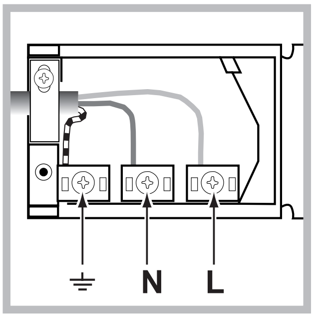
Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm².

O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes. Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-⏚
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde ⏚
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.





Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle meticuloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricador não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

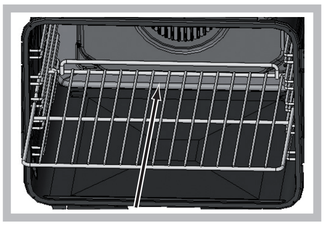
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura 59,5 cm altura 32,9 cm profundidade 39,4 cm
Volume	Litros 78
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50/60Hz (ver quadro das características) potência máxima absorvida 2800W
(ETIQUETA DE ENERGIA)	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304-60350 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Gratin.
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15.12.04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2002/96/CE e posteriores modificações. - 1275/2008 standby/off mode

Início e utilização



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acertar o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os primeiros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
3. carregue novamente na tecla para confirmar.

Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se.
É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.
4. No DISPLAY aparecerá o ícone a aconselhar o nível para colocar a forma.
5. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura. (veja Programas de cozedura);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
6. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.
É possível modificar a duração da cozedura (veja Programas de cozedura).
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se premir a tecla .

Programas

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **MULTINÍVEL**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

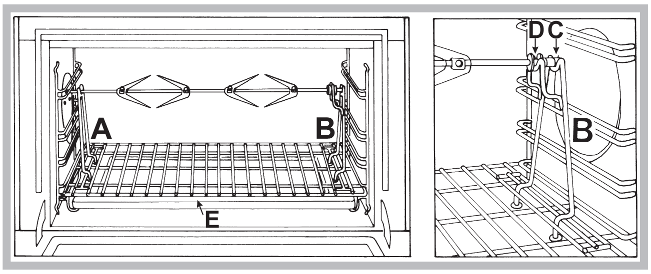
PT

Programa de **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior. Se rodar o selector TERMÓSTATO, o DISPLAY indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Cozer com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programas **BAIXA TEMPERATURA**
Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.

Espeto rotativo (somente em alguns modelos)
Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes ‘‘**A**’’ e ‘‘**B**’’ nos furos predispostos na bandeja pingadeira ‘‘E’’, apoie o gargalo da haste na sede ‘‘**C**’’ e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede ‘‘**D**’’ (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em ou ;



Programas automáticos de cozedura

! A **temperatura** são **predefinidas** e não podem ser modificadas através do sistema **C.O.P.® (Cozedura Optimal Programada)** que garante automaticamente um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser realizada a colocar no forno **frio** ou **quente**; para o posicionamento da forma. é aconselhável consultar o nível indicado pelo ícone .

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

Programa de **CARNE**
Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.
! É possível modificar a duração da cozedura de ±10 minutos.

Programa **PIZZA**
Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.
! É possível modificar a duração da cozedura de ±5 minutos.

Programa de **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa de **BOLOS**
Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de lêvedo natural, químico e sem lêvedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.
! É possível modificar a duração da cozedura de ±10 minutos.

Programa **PIZZA**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:
1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g Água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)
- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedura PIZZA

Programa de **PÃO**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1,5 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5**;
- a levedação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:
1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:
- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual BAIXA TEMPERATURA a 40ºC e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.
- Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "**+**" e "**−**" para acertar o tempo desejado;
3. carregue outra vez na tecla para confirmar;
4. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. carregue na tecla até o ícone END e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "**+**" e "**−**" para acertar a hora;
4. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "**+**" e "**−**" para acertar os minutos;
6. carregue outra vez na tecla para confirmar;
7. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

Os ícones e END acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Multinível	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 o 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanha	1	2	1	Sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Barbecue*	Cavala	1	4	3	Não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	Não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	Não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n°4 ou 5	4	3	Não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n°4 ou 6	4	3	Não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
Gratin*	Frango na grelha	1,5	2	2	Não	210	50-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45
Temperatura baixa	Descongelação		2 ou 3	2	Não	-	-
	Levitação		2 ou 3	2	Não	-	60-90
	Aquecimento de alimentos		2 ou 3	2	Não	-	-
	Pasteurização		2 ou 3	2	Não	-	-
Pizza automática	Pizza (vide a receita)	1	2	2	Não	-	23-33
	Focaccia (massa de pão)	1	2	2	Não	-	23-33
Pão automático	Pão (vide a receita)	1	2	2	Não	-	60
Sobremesas automático	Bolos de massa levedada	1	2	2	Não	-	35-55
Carne automático	Assados	1	2	2	Não	-	60-80

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.
Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessÃ³rios podem ser lavados como quaisquer utensÃlios, inclusive numa mÃ¡quina de lavar loiÃ§a, excepto as guias corrediÃ§as.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

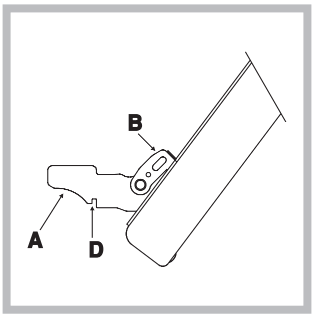
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

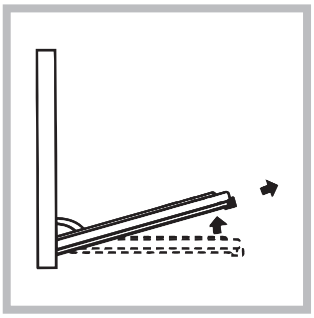
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "**B**";
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "**A**" da maneira indicada na figura.

Para montar novamente a porta:

- Com a porta na posição vertical, coloque os 2 ganchos "**A**" nos carris;
- Certifique-se que a peça "**D**" esteja perfeitamente enganchada no carril (mova ligeiramente a porta para a frente e para trás);
- Mantenha a porta inteiramente aberta, desenganche as 2 alavancas "**B**" para baixo e, em seguida feche a porta.

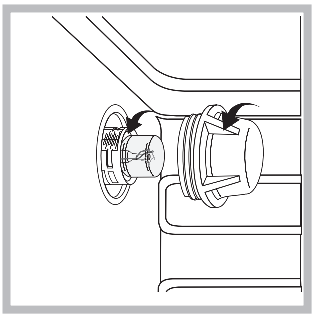




Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

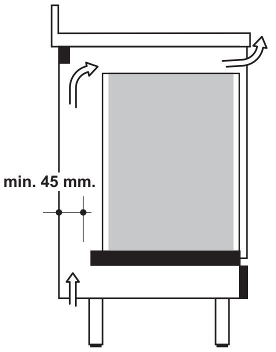
Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

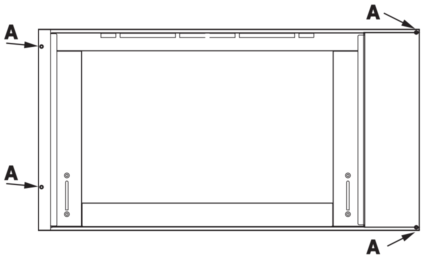
Um einen einwandfreien Betrieb des Einbaugerätes zu gewährleisten, muß der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf Abbildung sind die Abmessungen des Um-bauschrankes in der Version Unterbau angegeben.

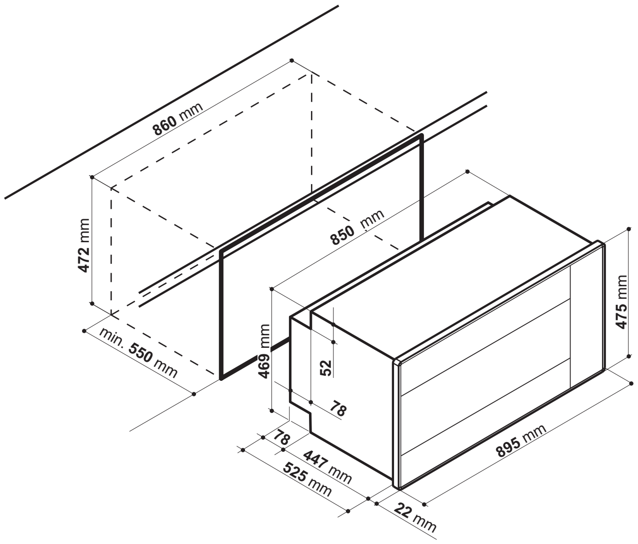


Um eine optimale Belüftung an der vorderen, unteren Seite des Möbels und an dessen Oberseite zu gewährleisten, müssen geeignete Belüftungsöffnungen vorge-sehen werden (Belüftungsöffnung von unten mindestens 200 cm², Luftabzug auf der oberen Seite mindestens 90 cm²). Die am Backofen angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein. Besonders bei Schränken aus Furnierholz muß der Leim einer Tem-peratur von 120°C standhalten. Gemäß den Sicherheits- vorschriften müssen nach dem Einbau des Gerätes alle Berührungsmöglichkeiten mit elektrischen Teilen ausge-schlossen sein. Alle zur Sicherheit vorhandenen Teile müssen so befestigt werden, daß sie ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges nicht entfernt werden können.

Befestigung

Stellen Sie das Gerät in die vorgesehene Öffnung, öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie den Ofen am Umbauschrank mittels der 4 Schrauben "**A**".
Vergessen Sie dabei nicht, das Distanzstück zwischen der Bohrung und der Schraube einzufügen.





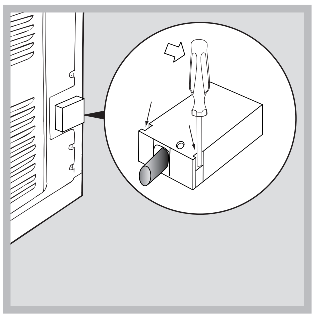
Elektroanschluss

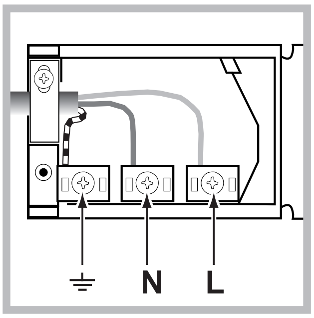
Die mit einem Dreileiterspeisekabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei einer auf dem Typenschild (auf dem Gerät) aufgeführten Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.
Der Erdleiter hat die Farbe gelb/grün.

Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05VV-F mit einem Durchschnitt 3 x 1,5 mm² zu verwenden. Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab. Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:
- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ herausschrauben;
- die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen: Blau (N) Braun (L) Gelb/Grün ⏚
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.





Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).
Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

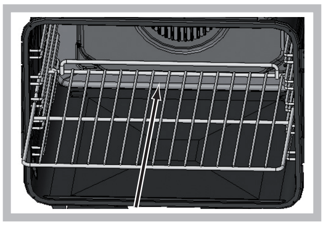
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 59,5 cm Höhe 32,9 cm Tiefe 39,4 cm
Nutzvolumen	Liter 78
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304-60350 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Gratin.
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode

Inbetriebsetzung und Gebrauch



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Das DISPLAY zeigt die Ikone, eine Empfehlung hinsichtlich der Ebene, auf der das Backblech eingeschoben werden sollte.
5. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung von Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende (siehe Garprogramme);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.
6. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.
Die Garzeit kann verändert werden (siehe Garprogramme);
7. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste eingeschaltet werden.

Programme

Manuelle Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden. Bei dem Programm GRILL ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart

und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

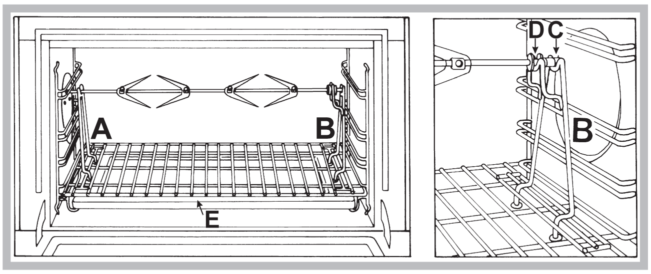
Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein.. Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem DISPLAY die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 5% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Multispieß
Die “Maxiforno” sind mit einem transversal angebrachten, abnehmbaren Multispieß ausgerüstet. Das zu garende Fleisch in seiner Länge nach aufspießen und mittels der regulierbaren Gabeln befestigen. Bei kleinen Spießen spießen Sie das zu garende Fleisch auf die mitgelieferten Spieße auf und hängen Sie diese dann in die Halterungen ein. Die Halterungen “**A**” und “**B**” in die Löcher der Fettpfanne einfügen, die Spießstange an ihrer Aussparung in den Sitz “**D**” einlegen, den Grillrost in die unterste Einschubhöhe einschieben, die Spießstange in die Öffnung der Antriebswelle stecken und an ihrer Aussparung in den Sitz “**C**” einlegen.

Durch Drehen des Reglerknopfes auf die Position Grill oder den Motor einschalten.



Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer sind vorbestimmt und durch das System C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann sowohl in den vorgeheizten als auch in den vorgezheizten Backofen geschoben werden. Für die Position des Backblechs wird empfohlen, die von der Ikone angezeigte Ebene zu verwenden.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **FLEISCH**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **PIZZA**
Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **PIZZA**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:
1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen
Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie die Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen ein.
- Starten Sie das Garprogramm PIZZA.

Programm **BROT**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise bei 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Geben Sie 1 dl kaltes destilliertes Wasser unten in den Backofen. Zur Reinigung empfehlen wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "**+**" und "**–**", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.

Die eingeschalteten Symbole und END sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet. Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0".

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.

- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

DE

Tabelle Garen im Backofen

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleitschienen			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 e 4	1 e 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		2 e 4	1 e 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 e 4	1 e 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 o 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 e 4	1 e 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 e 4	1 e 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 e 4	1 e 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 e 3	1 e 3	Ja	200	20-30
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	100%	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100%	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 o 4	2 o 3	Nein	100%	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100%	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	Nein	100%	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 o 6	4	3	Nein	100%	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Niedrige Temperatur	Auftauen		2 o 3	2	Nein	-	-
	Hefeteig		2 o 3	2	Nein	-	60-90
	Aufwärmen		2 o 3	2	Nein	-	-
	Pasteurisierung		2 o 3	2	Nein	-	-
Pizza Automatisch	Pizza (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	23-33
	Gefüllte Focaccia (Brotteig)	1	2	2	Nein	-	23-33
Brot Automatisch	Brot (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	60
Kuchen Automatisch	Hefekuchen	1	2 o 3	2	Nein	-	35-55
Fleisch Automatisch	Braten	1	2 o 3	2	Nein	-	60-80

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden k önnen. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position “●”/“○” befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden “Symbol Uhr” angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

DE

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

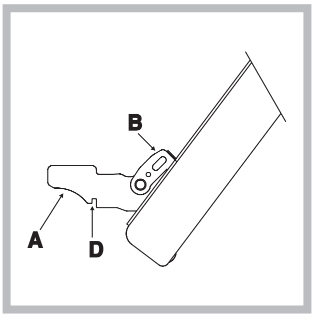
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

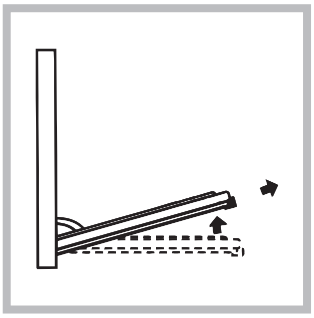
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:

- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „**B**“ hoch drücken;
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „**A**“ herausgezogen werden.

Montage der Backofentür:

- Die Backofentür mittels der 2 Haken „**A**“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „**D**“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „**B**“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.

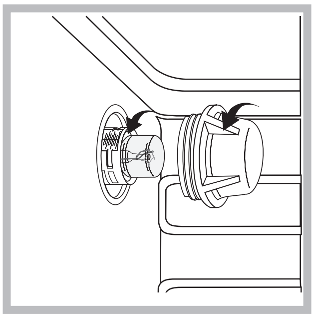




Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

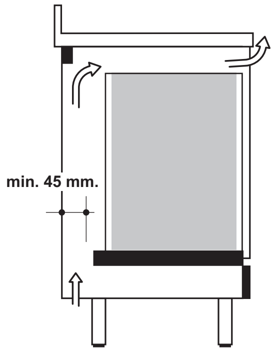
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

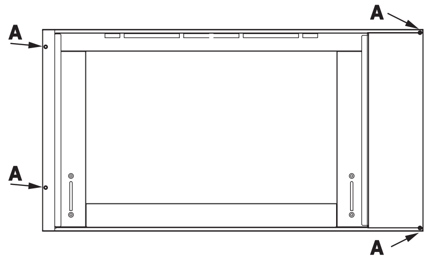
Teneinde het goed functioneren van het apparaat te garanderen moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In afbeelding zijn de afmetingen aangegeven van de uitsparing in het meubel voor inbouw onder de aanrecht.

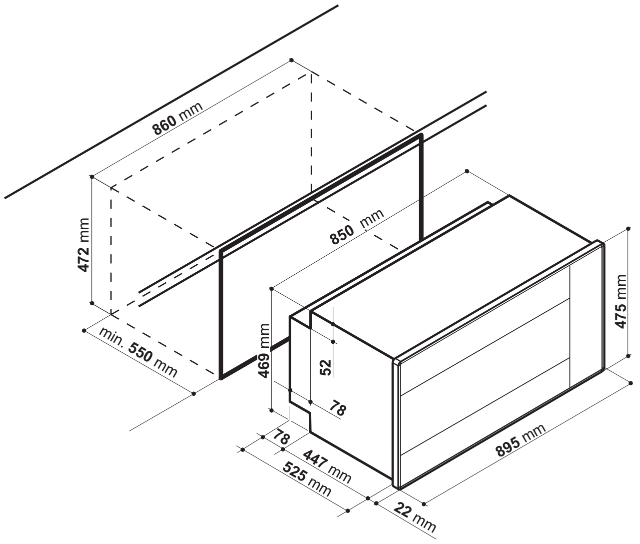


Voor het garanderen van voldoende ventilatie moeten er van voren aan de onderkant en aan de bovenkant van het meubel behoorlijke luchtopeningen zijn (afb.1),(ingang van onderen van minstens 200 cm², uitgang van boven van minstens 90 cm²). De panelen van de aan de oven grenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van gefineerd hout moet de lijm bestand zijn tegen 120°C. Conform aan de electrische veiligheidsnormen mogen er, als het apparaat eenmaal geïnstalleerd is, geen mogelijkheden bestaan tot eventueel contact met de electrische wanden.Alle onderdelen die de protectie garanderen moeten zodanig bevestigd zijn dat ze niet verwijderd kunnen worden zonder een of ander gereedschap.

Het bevestigen

Plaats het apparaat in de uitsparing; open de ovendeur en bevestig de oven aan het keukenkastje met de 4 schroeven "**A**"; vergeet niet tussen het gat en de schroef de bijgeleverde afstandsringen te plaatsen.





Elektrische aansluiting

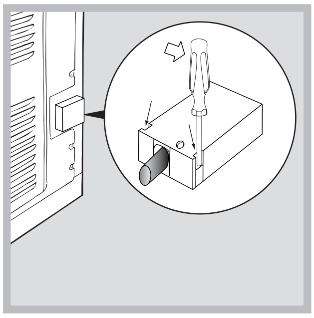
De ovens die voorzien zijn van een voedingskabel zijn gebruiksklaar voor het functioneren met wisselstroom met spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aardleiding is geel/groen.

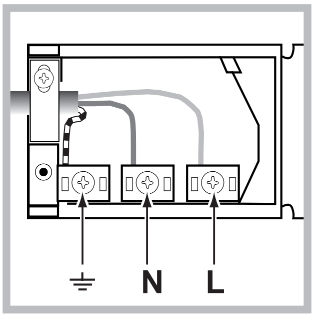
De kabel vervangen

Gebruik een rubber kabel van het type H05VV-F met een doorsnede 3 x1,5 mm².
De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

Opening klemmenbord:

- Licht met een schroevendraaier de lipjes aan de zijkant van de deksel van het klemmenbord op;
- trek de deksel van het klemmenbord open. Het aansluiten van de kabel:
- schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚
- bevestig de draden onder de kop van de schroefjes en let op de kleuren: Blauw (N), Bruin (L),Geel/groen ⏚
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel





Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaats-vindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de kontaktpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden).
De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Voor het aansluiten moet men kontroleren dat:

- De electrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor electrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het electrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het electrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbel.stekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

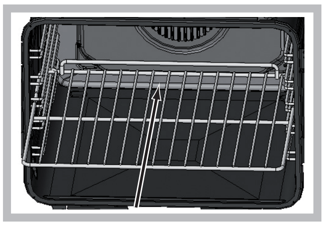
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 59,5 cm hoogte 32,9 cm diepte 39,4 cm
Inhoud	liter 78
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304-60350 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Gratineren.
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "–" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "–" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "–" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Het DISPLAY toont het icoon dat aangeeft op welk rooster u het gerecht het beste kunt plaatsen.
5. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- de duur en het einde van de kooktijd programmeren (zie kookprogramma's);
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.
6. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen voor iedere kookfunctie van te voren ingesteld.
U kunt de duur van de bereiding te veranderen (zie kookprogramma's).
7. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets te drukken .

Programma's

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

Programma **MULTILEVEL**

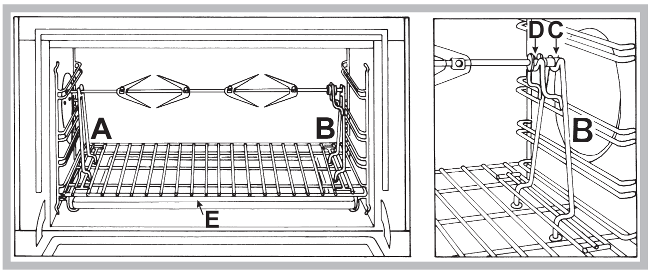
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Als u aan de THERMOSTAATKNOP draait geeft het DISPLAY de instelbare vermogensniveaus weer die variëren van een minimum van 5% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilator. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma's **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Multibraadspit
De Maxi-ovens zijn voorzien van een dwars aangebrachte, uitneembaar multispit. Steek het vlees er in de lengte aan en blokkeer het met de regelbare vorken
In het geval van kleine spitten rijgt u het vlees aan de bijgeleverde spitten en plaatst u ze op de steunen.
Steek de steunen **A** en **B** in de gaten in de lekplaat die hier voor zijn bestemd, leg de nek van de spitstaaf op de plaats **D** en plaats de rooster op de onderste stand van de oven; steek de spitstaaf in het gat van de as van de motor met de nek op de plaats **C**.
Stel de motor in werking door de keuzeknop op de positie grill of te zetten.



Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De bereiding kan worden uitgevoerd door de gerechten in een **koude** of **warme** oven te plaatsen. Voor de correcte plaatsing van het gerecht in de oven raden wij u aan het symbool te controleren.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

Programma **VLEES**
Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **PIZZA**
Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **PIZZA**
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de bakplaat iets in.

Recept voor PIZZA:
1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen
- Start de bereiding PIZZA

Programma **BROOD**
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie **LAGE TEMPERATUUR** op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen)
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Zet 1 dl koud gedistilleerd water op de bodem van de oven. Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "**+**" en de "**−**" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets otdat het symbool END en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "**+**" en de "**−**" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "**+**" en de "**−**" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

NL

Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters		2 e 4	1 e 3	Ja	220-230	20-25
	Taarten op 2 roosters		2 e 4	1 e 3	Ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 e 4	1 e 3	Ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 o 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 e 4	1 e 3	Ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 e 4	1 e 3	Ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 e 4	1 e 3	Ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 e 3	1 e 3	Ja	200	20-30
Barbecue*	Makreel	1	4	3	Nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	Nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 o 4	2 o 3	Nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	Nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	Nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 o 5	4	3	Nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 o 6	4	3	Nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	Nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	Nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)						
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1,5	-	-	Nee	210	60-70
	Gebraden varkensvlees						
	Lamsvlees	1	2	2	Nee	210	60-75
		1	2	2	Nee	210	70-80
		1	2	2	Nee	210	40-45
Lage temperatuur	Ontdooien		2 o 3	2	Nee	-	-
	Rijzen		2 o 3	2	Nee	-	60-90
	Opwarmen gerechten		2 o 3	2	Nee	-	-
	Pasteuriseren		2 o 3	2	Nee	-	-
Pizza automatisch	Pizza (zie recept)	1	2	2	Nee	-	23-33
	Focaccia (brooddeeg)	1	2	2	Nee	-	23-33
Brood automatisch	Brood (zie recept)	1	2	2	Nee	-	60
Taarten automatisch	Taarten van gistdeeg	1	2 o 3	2	Nee	-	35-55
Vlees automatisch	Gebraden vlees	1	2 o 3	2	Nee	-	60-80

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “●”/“○” staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
De standby-stand wordt weergegeven middels het “Symbool Klok” op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

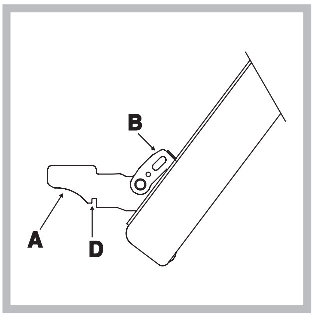
Schoonmaken van het apparaat
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

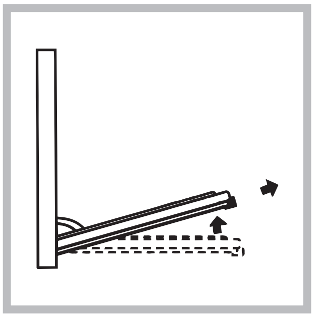
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:
- Open de deur en zet de twee hendeltjes "**B**" omhoog (afbeelding);
- Sluit de deur gedeeltelijk; u kunt de deur nu oplichten door de sluitveren "**A**" uit te trekken zoals aangegeven in afbeelding.

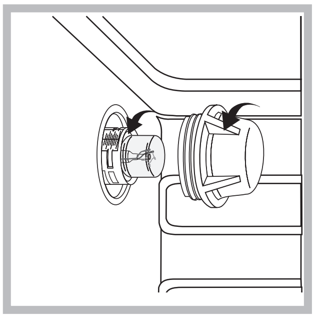
Het weer monteren van de deur:
- Met de deur in vertikale positie steekt u de 2 sluitveren "**A**" in de openingen;
- Let erop dat het punt "**D**" perfect wordt aangehaakt aan de rand van de opening (beweeg de deur voorzichtig naar voren en naar achteren);
- Houd de deur geheel open, zet de 2 hendeltjes "**B**" omlaag en sluit de deur.





Het controleren van de afdichtingen
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Орнату

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

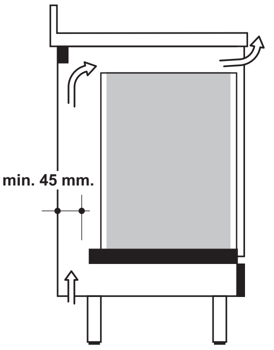
Орналастыру

! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (*Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз*).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

Қосарлана орнатылатын духовканы орнату

Қосарлана орнатылатын духовканы дұрыс орнату үшін ас үй жиһазының модулі тиісті өлшемдерге сәйкес келуі керек. Қосарлана орнатылатын духовканы столдың астына немесе ас үй жиһазына орнату үшін талап етілетін өлшемдер суретте көрсетілген.



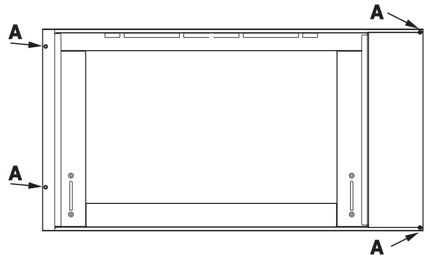
Қажетті желдетуді қамтамасыз ету үшін орнататын орын ас үй жиһазының алдыңғы және жоғарғы бөлігіндегі тесік желдеткіш тесігі болуы керек. (Ойық тесік ауа қақпағы үшін – 200 см[2] кем емес, ал ауаны сыртқа шығару үшін – 90см[2] болуы керек).

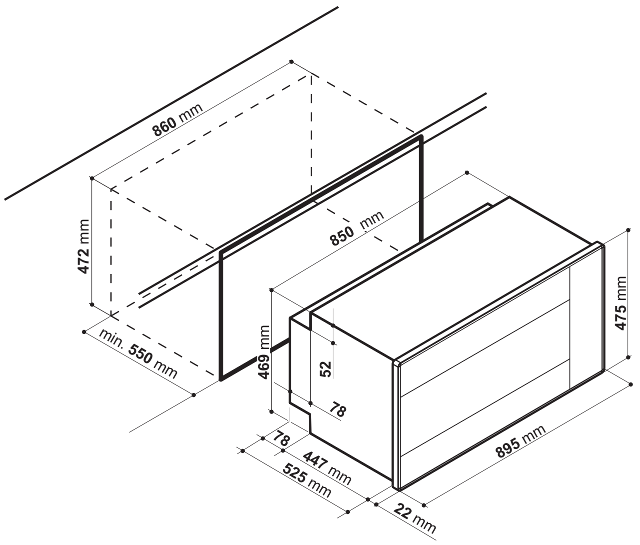
Ас үй жиһазының панельдері ыстыққа шыдамды материалдардан болуы керек. Беті ағашпен қапталған жағдайда, фанердің желімдеу құрамы 120°С ыстыққа шыдамды болуы мүмкін. Қауіпсіздік техникасының ережелеріне сәйкес, бұйымды ас үй жиһазына орнатқаннан кейін, жиһаздың электр бөлігіне тиюін болдырмау керек.

Аса жоғары қысымдағы жабдық бөлшектерімен мүмкіндіктегі байланысты болдырмас үшін қауіпсіздік талаптарына сәйкес оларды арнайы құралдардың көмегінсіз ұстауға болмайды.

Нығайту

Бұйымды арнайы қуысқа орнатыңыз; духовканың есігін ашыңыз және духовканы ас үй жиһазының төрт 4 «**A**» винті бар панеліне нығайтыңыз. Тесіктермен винттердің ортасына бұйым жиынтығына кіретін арнайы төсемді қоюды естен шығармаңыздар.





Электрге жалғау

Үш сымды қорек кабелі бар духовка ауыспалы ток желісіне қосылады, оның қысымы мен жиілігі духовканың артқы бетінің төменгі жағында орналасқан жабдықтың сипаттама кестесінде келтірілген мәліметтерге сәйкес болуы керек. Кабелдің жермен тұйықталған сымы сары-жасыл түсті.

Қорек кбелін орнату

3 x 1,5 мм^2. H05RR-F типіндегі резеңке кабелді пайдаланыңыз. Жерге тұйықталатн сары/жасыл түсті өткізгіш басқа өткізгіштермен салыстырғанда 2÷3 см ұзынырақ болуы керек.

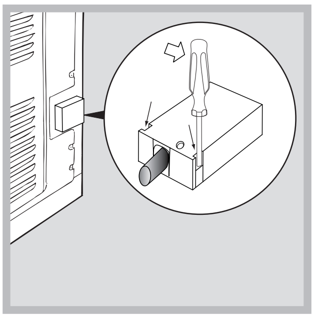
Клеммникті ашу:

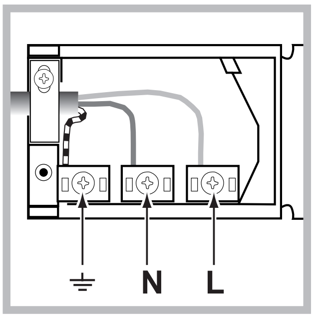
- Клеммник қақпағының екі бүйіріндегі ілмекті бұранда арқылы басыңыз;
- Клммник қақпағын тартыңыз және ашыңыз.

Желі өткізгішін жалғау үшін, келесі операцияларды орындаңыз:

- өткізгіштің қысатын винтін және L-N-⏚ байланыстарындағы үш винтті де босатыңыз
- Сосын өткізгіштерді винттердің басына түстік кодына сәйкес бекітіңіз: Көк (N) Қоңыр (L) Жасыл / Сары ⏚
- Қорек кабелін кабельді қысқышқа бекітіп, қақпағын жабыңыз.

KZ





Бұйымның желі кабелін электр тоғы көзіне қосу
Желі кабеліне паспорттық кестеде көрсетілген жүктемеге есептелген қалыпқа келтірілген штепсельді кабелді орнатыңыз. Электр тоғы көзіне тіке жалғаған жағдайда, қолданыстағы нормативтерге сәйкес, есептелген байланыс арасындағы минималды арақашықтық 3 мм болатын бұйым мен желі арасына көп полюсті қосқышты орнату керек (ажыратқыш жерге тұйықталу өткізгішін тарқатпау керек). Желі кабелі оның бірде бір нүктесі орналасқан жайдың температурасы 50°C асып кетпеуі керек.
Осы бұйымның электр қауіпсіздігі егер ол жерге қолданыстағы нормаларға және электр қауіпсіздігіне сәйкес тұйықталған болса сақтандырылған болып табылады.осы талаптардың сақталғандығын тексеру қажет. Күмән келтірілген жағдайда жақын жердегі сервис орталығына электр жалғауға бақылау мақсатында бару қажет.

Дайындаушы-зауыт жерге тұйықтауды дұрыс орындамау нәтижесінде болған залал үшін жауапкершілік көтермейді.

- Желі розеткасы бұйымның паспорттық кестесінде көрсетілгендей (төменге қара) тұтынатын максималдық қуатына есептелуі керек.
- Электр өткізгіші желісінің кернеуі паспорттық кестеде көрсетілген мәліметтер шеңберінде болуы керек (төменге қара).

Қандай да бір күмән туындаған жағдайда, жақын арадағы сервис орталығына хабарласыңыз. Техникалық сервис маманы бұйымның пайдаланылатын қуатына есептелген, розетка кабельдерінің тиісті ойықтарын тексеру керек. егер оларды пайдаланудан басқа амал болмаса, онда техникалық қауіпсіздік нормаларына толық сәйкес келетін ұзартқыштарды, көп көзді тоқтарды пайдаланыңыздар. Сонымен қатар, өткізгіште көрсетілген электр жүктемесінен және көп көзді тоқта көрсетілген максималдық қуаттан аспауға тырысыңыз.

! Бұйым желі кабелі және желі розеткасы қолжетімді жерде болатындай етіліп орналастырылуы керек.

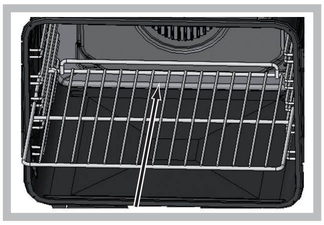
! Бұйымның желі шнуры оралып немесе бүктеліп қалмауы керек.

! Электр өткізгіш кабелдің жағдайын үнемі тексеріп отырыңыздар және қажет болған жағдайда оны тек уәкілетті техник мамандарға ғана ауыстыруды табыстаңыздар (Сервистік қызмет көрсетуді қара).

! Өндіруші жоғарыда келтірілген талаптар орындалмағаны үшін жауапкершілік алмайды.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері	ені 59,5 см биіктігі 32,9 см тереңдігі 39,4 см
Көлемі	78 л
Электр қосылымдары	кернеуі: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц ең көп тұтынылатын қуат – 2800 Вт (техникалық деректер тақтасын қараңыз)
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/EC нұсқауы. EN 50304-60350 стандарты Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: Пісіру
	Бұл құрылғы Европа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: - 12.12.2006 жылғы 2006/95/EEC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері - 15.12.2004 жылғы 2004/108/EEC (Электрмагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері - 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. - 2002/96/EC

Қосу және пайдалану



! Тартпаны салған кезде тоқтатқыш қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз (суретті қараңыз).

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Сағатты орнату

! Сағат пеш қосулы немесе ажыратулы тұрған кезде орнатылады, ал тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын алдын ала белгіленген кезде орнатады.

1. түймесін дисплей бетіндегі белгішесі мен алғашқы екі сан жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Сағаттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Басқа екі сан ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастағанға дейін түймесін қайта басыңыз.
4. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» белгілеріне қарай бұраңыз.
5. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.

Таймерді орнату

1. Дисплейде белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Минуттың мәнін дұрыстау үшін ТАЙМЕР ТҰТҚАСЫН «**+**» және «**−**» белгілеріне қарай бұраңыз.
3. Растау үшін түймесін қайта басыңыз.

Дисплейде кері саналып жатқан уақыт көрсетіледі. Осы уақыт кезеңі аяқталған кезде дыбысты сигнал беріледі.

Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. Алдын ала қыздыру сатысы басталып, алдын ала қыздыру индикаторы жанады.
THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температура өзгертіледі.
3. Индикатор сөнген кезде алдын ала қыздырудың аяқталғанын білдіретін дыбыс сигналы шығады: енді пешке тағамды салуыңызға болады.
4. символы ұсынылатын жүктеме деңгейін көрсетеді.
5. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту
- тағам дайындау ұзақтығын тағам дайындаудың аяқталу уақытына қосымша белгілеңіз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз)
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.
6. Пеш екі сағаттан кейін автоматты түрде сөнеді: Бұл әдепкі белгіленген уақыт қауіпсіздік үшін барлық тағам дайындау режимдеріне орнатылған.
Тағам дайындау ұзақтығын өзгертуге болады («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).
7. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда жарық сөнсе, температура белгілі бір деңгейден төмен түсіп кетпеген жағдайда құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін, ол тоқтаған жерден әрі қарай қайта іске қосады. Қосылмаған бағдарламаға енгізілген режимдер қалпына келтірілмейді және бағдарламаны қайта орнату керек болады.

! ГРИЛЬ бағдарламасы үшін духовка шкафын алдын ала қыздыру қажет емес.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз, бұл эмальді қабатты зақымдайды.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші

Жұмыс істеп тұрған духовка шкафының айналасындағы температураны төмендету үшін кейбір моделдерде салқындатқыш желдеткіштер орнатылған. Бұл желдеткіш ауа ағынын басқару панелі мен духовка шкафы есігінің арасына бағыттайды.

! Тағам дайын болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

Пештің шамдары

позициясына бұрғанда орнатылады. Лампочка кез келген уақытта қосылады, духовка өшіп тұрса да есік ашқанда қосылады.

Тағам дайындау режимдері

Тағам дайындау режимдері

! Барлық пісіру режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады.
Барбекю (BARBECUE) режимінде әдепкі қуат деңгейі пайызбен (%) көрсетіледі және оны да қолмен реттеуге болады.

БІР УАҚЫТТА ДАЙЫНДАУ бағдарламасы

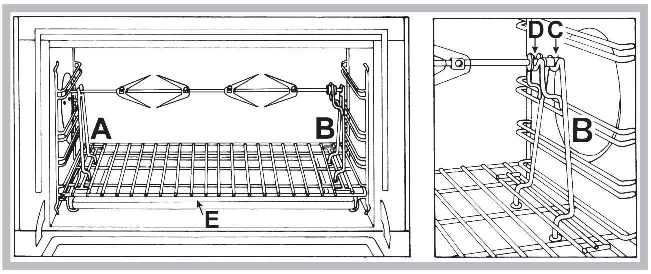
Барлық қыздырғыш элементтер және желдеткіш іске қосылады (жоғарғы және төменгі). Ыстық духовка шкафының барлығында тұрақты болғандықтан, ауада тағам бірдей піседі және қызарады. Бір уақытта духовка шкафының екі деңгейінен артық пайдалануға болмайды.

ГРИЛЬ бағдарламасы
Үстіңгі қыздырғыш элемент қосылады (егер ол болса). Грильдің айтарлықтай тікелей әсер ету температурасы өнімнің үстіңгі қабатында қытырлақ қабықтың тез пайда болуына ықпал жасайды, ол сұйықтықтың сыртқа шықпай сақталуына көмектеседі және тағам ішінен нәрлі әрі дәмді болады. Духовка шкафының есік жабық күйіндегі дайын тағамдар.

ҚЫЗАРТУ бағдарламасы
Үстіңгі қыдырғыш элемент және желдеткіш қосылады (егер ол болса). Ол мәжбүрлі айналыммен ыстықты духовка ішінде бір бағытта жібереді. Бұл ыстықтың өтімділігін арттыра отырып, тағамның үстіңгі бетінің күйіп кетпеуіне жағдай жасайды. Тағамды духовка шкафын жауап барып дайындаңыз.

«ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА» бағдарламасы
Бұл дайында тәртібі қамырды еріту, өнімдерді еріту, йогурттарды дайындау, дайын тағамдарды барынша қыздыруға, төмен температурада дайындалуды жалғастыру үшін керек. Бұл тәртіпте келесі температуралардың бірін таңдау керек: 40, 65, 90°С.

Айналдырғыш (кейбір модельдерде ғана бар)
Бұл әдіс грильді дайындауға ғана арналған. Айналдырғышты қосу үшін келесі операцияларды орындаңыз: пісіруге арналған етті ұзындығына қарай орналастырып, реттеуге арналған шанышқылар арқылы реттеңіз. «**A**» және «**B**» табаларын «**E**» айналдырғышы астындағы таба қоятын орынға қойыңыз, айналдырғыштың ұшын «**C**» тесігіне қойыңыз және грильді бірінші төмен бөліміне қойыңыз; сосын айналдырғышты ол айналатын тесікке айналдырғыштың ұшын «Д» тесігіне қоя отырып орналастырыңыз (суретті қара). немесе БАҒДАРЛАМАЛАРЫН таңдай отырып айналдырғышты қосыңыз.



Автоматты режимде дайындау бағдарламалары

! дайындау температурасы мен ұзақтығы автоматты жүйемен тапсырылады C.O.P. Оптималды бағдарламамен ас әзірлеу), ол автоматты түрде дайындаудың керемет нәтижесіне кепілдік береді. Автоматты ас дайындау аяқталғанда, духовка шкафында дыбыстық сигнал берілді, ол тағамның дайындығын білдіреді. Дайындау ыстық немесе салқын духовкада да бастала береді, духовка шкафына қай уақытта тағамды салу керектігін білу үшін дисплейдегі белгісіне қарап отырыңыз.

! фазаның басында духовка шкафы дыбыстық сигнал қосады.

! духовканың есігін температураны және дайындау ұзақтығын өзгертіп алмас үшін ашпаңыз.

ЕТ бағдарламасы
Бұл бағдарлама бұзау, сиыр, қой еттерін дайындауға арналған. Пицца духовкаға ол алдын ала қыздырылмай-ақ салынады. Дегенмен, духовканы тағам салмас бұрын қыздырып алсаңыз болады.
! Бұл тәртіпте дайындау ұзақтығын шамамен -10/ +10 минутқа өзгерте аласыз.

ПИЦЦА бағдарламасы
Бұл бағдарлама пицца дайындауға арналған. Рецепт және бағдарламаның сипаттамасын келесі параграфтан қараңыз.

НАН бағдарламасы
Бұл бағдарлама нан пісіру үшін арналаған. Рецепт және бағдарламаның сипаттамасын келесі параграфтан қараңыз.

КОНДИТЕРЛІК ПІСІРІЛІМ бағдарламасы
Бұл бағдарлама ашыған қамырдан, ашымаған қамырдан және бисквиттерден торттар пісіру үшін керемет бағдарлама болып табылады. Дегенмен, духовканы тағам салмас бұрын қыздырып алсаңыз болады.
! Бұл тәртіпте дайындау ұзақтығын шамамен 10 минутқа өзгерте аласыз.

ПИЦЦА бағдарламасы
Оңтайлы нәтижеге жету үшін келесі нұсқаулықтарды қатаң қадағалау керек:
- Рецептті қадағалаңыз
- Қамырдың салмағы 500 ден 700 г дейін болу керек
- Табаны аздап сары маймен майлаңыз

Пиццаның рецепті:
1 таба, астыңғы деңгей, суық немесе ыстық духовка. Салмағы шамамен 550 г. Болатын 3 пицца үшін рецепт: 1000 гр. ұн. 500 гр су., 20 гр тұз, 20 г, қант, 10 л3 зәйтүн майы. Сыра ашытқысы (немесе 2 пакет құрғақ ашытқы)
- Қамырды бөлме температурасында қойып қою керек : 1 сағ.
- Қамыр суық немесе қыздырылған духовкаға қойылады.
- ПИЦЦА пісіруді қосыңыз.

НАН бағдарламасы
Оптималды нәтижеге жету үшін төменде келтірілген нұсқауларды қатаң сақтауды ұсынамыз:
- Рецептті ұстаныңыз;
- Табаға максималдық салмақ;
- 5-ші деңгейде орнатылған табаға 1 дл суық суды құюды ұмытпаңыздар;
- Қамырды қойып қою бөлме температурасына байланысты қамыр екі есеге дейін көбейгенше 1-1,5 сағат тұруы керек.

НАННЫҢ рецепті:
1 таба Макс. 100 гр астыңғы деңгей
2 таба Макс. 100 гр, астыңғы және ортаңғы деңгей
1000 гр қамыр рецепті: 600 гр ұн, 360 гр су, 11 гр тұз, 25 гр балғын ашытқы (немесе 2 пакет құрғақ ашытқы).
Дайындау:

- Үлкен ыдыста ұн мен тұзды араластырыңыз
- Ашытқыны жылы суда ертіңіз (шамамен 350 С)
- Ортасына ұннан ұяшық жасаңыз
- Осыған суға еріген ашытқыны құйыңыз
- 10 сек біркелкі қолға жабыспайтындай қылып илеңіз;
- Қамырдан шар жасаңыз, оны ыдысқа салып беті құрғап қалмау үшін мөлдір ас үй пленкасымен жауып қойыңыз. Қамыры бар ыдысты духовка шкафына ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА режимін қолша қосып салып қойыңыз және 1 сағаттай уақыт көтерілуін күтіңіз (қамыр екі есе көбеюі керек).
- Сәйкес келген қамырды бөліктерге бөліңіз.
- Булкаларды табаға духовкаға арналған қағаздың бетіне қойыңыз.
- Булканың бетіне ұн себіңіз
- Булканың бетіне кесіңіз
- 5-ші деңгейде орнатылған табаға 1 дл суық суды құюды ұмытпаңыздар; тазалау үшін сірке суы құйылған суды пайдалану керек.
- Пицца духовкаға оны алдын ала қыздырусыз салынады.
- НАНДЫ пісіруді қосыңыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін дайын бөлкелерді торға олар толық суығанша қойып қойыңыз.

Дайындауды бағдарламалау

! Дайындауды бағдарламалау дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін ғана болады.
Ұзақтығын бағдарламалау

Дайындау ұзақтығын күйге келтіру тәртібі
1. түймесін бірнеше рет ДИСПЛЕЙДЕ және үш сандық мағына шыққанға дейін басыңыз;
2. САҒАТТЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ тұтқасын қажетті ұзақтықты қою үшін «+» немесе «−» жағына бұраңыз;
3. растау үшін түймесін қайта басыңыз;
4. тапсырылған уақыт аяқталғаннан кейін ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде END (СОҢЫ) жазуы шығады және дыбыстық сигнал беріледі.

- Мысалы, 9:00 дайындауға тапсырыс бересіз, оған 1 сағат 15 минут талап етіледі. Дайындау автоматты түрде 10:15 аяқталады.

Дайындауды аяқтауды бағдарламалау
! Дайындауды аяқтауды күйге келтіруді дайындау уақыты ұзақтығынан кейін ғана күйге келтіруге болады.

1. Түймесін басыңыз және ұзақтығын бағдарламалау үшін сипатталған 1 ден 3 дейінгі операцияларды орындаңыз;
2. Содан кейін түймесін бірнеше рет, ДИСПЛЕЙДЕ символы мен екі сандық мағына жыпылықтағанша бірнеше рет басыңыз;
3. САҒАТТЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ тұтқасын сағатты күйге келтіру үшін «+» немесе «−» жағына бұраңыз;
4. түймесін бірнеше рет ДИСПЛЕЙДЕ екі сандық мағына қайта жыпылықтағанға дейін басыңыз;
5. қайтадан САҒАТТЫ КҮЙГЕ КЕЛТІРУ тұтқасын сағатты күйге келтіру үшін «+» немесе «−» жағына бұраңыз.
6. растау үшін түймесін қайта басыңыз;
7. тапсырылған уақыт аяқталғаннан кейін ТЕМПЕРАТУРА дисплейінде END (СОҢЫ) жазуы шығады және дыбыстық сигнал беріледі.

- Мысалы, 9:00 дайындауға тапсырыс бересіз, оған 1 сағат 15 минут талап етіледі. Дайындалу уақыты 12 сағат 30 минут. Дайындау автоматты түрде 11:15 аяқталады.

және түймелері бағдарлама тапсырылғанын көрсете отырып жыпылықтайды. ДИСПЛЕЙДЕ дайындаудың аяқталуы мерзімі мен ұзақтығы кезек-кезек көрініс табады.
Бағдарламаны болдырмас үшін БАҒДАРЛАМА тұтқасын «0» күйіне бұраңыз.

Дайындау бойынша қарапайым кеңестер

! Желдеткіш арқылы дайындау тәртібінде 1-, және 2-деңгейлерді пайдаланбаңыз: оларға ыстық ауа бірден тиеді және күтіп пісірілетін тағамдар соның әсерінен күйіп кетуі мүмкін.

! ГРИЛЬ және ҚЫЗАРТУ қызметтерін пайдаланғанда табаны пісіру кезінде бөлінетін сұйықты жинау үшін 1-деңгейге орналастырыңыз.

БІР УАҚЫТТА ДАЙЫНДАУ

- 2- және 4- деңгейлерді пайдаланыңыз, 2-деңгейге барынша интенсивті қыздыруды талап ететін өнімдер орналастырылады.
- Табаны астына, ал торды үстіңгі бетіне орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Торды 3 немесе 4 деңгейге орналастырыңыз, азық-түлікті тордың ортасына қойыңыз.
- Духовканың максималдық қуатын пайдалану ұсынылады. Үстіңгі элемент қосылмай қалса алаң болмаңыз: оның жұмысы термостат арқылы басқарылады.

ПИЦЦА

- Жеңіл қалайыдан тұратын табаны таңдаңыз, оны қойылған торының үстіне қояды. Табаны пайдаланғанда пісіру уақыты ұзартылады, ол пиццаның қытырлауын қиындатады.
- Салмасын көп салып пицца пісірген жағдайда пиццаның үстіне моццерела ірімшігін салып, орташа күйде пісіру керек.

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Бағдарламалар	Азық-түліктер	Салмағы (кг.)	Салмағы (кг.) Стандартты табалар	Алынып-салынбалы табалар	Алдына ала қызарту	Ұсынылатын температура (°C)	Дайындау ұзақтығы (минуттар)
Бір уақытта дайындау*	пицца (2 деңгейде)		2 е 4	1 және 3	Si	220-230	20-25
	Лазанья		2 е 4	1 және 3	Si	180	30-35
	Қой еті		2 е 4	1 және 3	Si	170	20-25
	Картоп салынып қуырылған тауық еті	1+1	1 е 2/3	1 және 3	Si	200-210	65-75
	Скумбрия	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Бисквитті кекс	1	1 о 2	1	Si	180	30-35
	Эклер (2 деңгейде)	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Печенье (2 деңгейде)		2 е 4	1 және 3	Si	190	20-25
	Бисквит (1 деңгейде)		2 е 4	1 және 3	Si	190	10-20
	Бисквит (2 деңгейде)		2 е 4	1 және 3	Si	210	20-25
	Тәттісі аз торттар		1 е 3	1 және 3	Si	200	20-30
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	No	100%	15-20
	Камбала және теңіз құрты	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Кальмар және шампурадағы креветкалар	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Треска еті	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Көкөніс-гриль	0,5	3 н/е 4	2 н/е 3	No	100%	15-20
	Бұзау етінен бифштекс	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Шұжық –шпикачкалар	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Гамбургер	n°4 н/е 5	4	3	No	100%	10-12
	Фаршталған ыстық бутерброд (немесе қуырылған нан)	n°4 н/е 6	4	3	No	100%	3-5
	Айналғыштағы тауық (егер бар болса)	1	-	-	No	100%	70-80
	Айналдырғыштағы қозы еті (егер бар болса)	1	-	-	No	100%	70-80
Запеканка (Подрумянивание)*	Тауық-гриль	1,5	2	2	No	210	50-60
	Теңіз құрты	1	2	2	No	200	30-35
	Айналғыштағы тауық (егер бар болса)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Айналғыштағы үйрек (егер бар болса)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Бұзау немесе сиыр етінен қуырдақ	1	2	2	No	210	60-75
	Шошқа етінен қуырдақ	1	2	2	No	210	70-80
	Қой еті	1	2	2	No	210	40-45
Төмен температура	Тауық-гриль		2 н/е 3	2	No	-	-
	Теңіз құрты		2 н/е 3	2	No	-	60-90
	Пастерлеу		2 н/е 3	2	No	-	-
Автоматты тәртіптегі пицца	Пицца (рецептіні қара)	1	2	2	No	-	23-33
	Фугас (нанға жасалған қамыр)	1	2	2	No	-	23-33
Автоматты тәртіптегі нан	Нан (рецептін қара)	1	2	2	No	-	60
Автоматты тәртіптегі пирогтар	Ашыған қамырдан пирог	1	2	2	No	-	35-55
Автоматты тәртіптегі ет	қуырдақ	1	2	2	No	-	60-80

* көрсетілген уақыт ұзақтығы мысал ретінде ғана ұсынылған және оларды өзгертуге болады. Духовканы қыздыру уақыты белгіленген болып табылды және оны қолмен өзгертуге болады.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өнделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Бұл бұйым үй шарттарында кәсіби емес тұрғыда пайдалануға арналған.
- Бұйымды көшеге, бастырма астында орнатуға тыйым салынады, өйткені оған жаңбыр және нажағайдың әсері өте қауіпті болып саналады.
- Бұйымның орнын ауыстыру үшін оның бүйіріндегі арнайы ұстағыштарды пайдаланыңыз.
- Бұйымға су қолмен, жалаңаяқ немесе дымқыл аяқпен жақындамаңыз.
- Бұйым тағамдық өнімдерді дайындауға арналған, оны осы техникалық нұсқаулықта көрсетілген ережелерге сәйкес тек ересек адамдар ғана пайдалана алады. Оны басқа кез келген нәрсеге пайдалану (мысалы, тұрғылықты жерді қыздыру үшін) қауіпті болып саналады. өндіруші бұйымды өз мақсатына пайдаланбаудан туындаған залал үшін жауапкершілік алмайды.
- Бұйымды пайдалану процесінде ыситын элементтер және духовка шкафы есігінің кейбір бөліктері қатты ысиды. Осы бөліктермен жұмыс барысында сақ болу керек және балалардың духовкаға жақындамауын қадағалаған дұрыс.
- Басқа тұрмыстық электрожабдықтардың электр қуаты өткізгіштерімен, бұйымның ыстық бөліктерімен жақын байланысқа түспеңіз.
- Желдеткіш торларды және ыстықты басатын тесіктерді жаппаңыз.
- Есіктің ортасындағы тұтқасын ұстаңыз: оның шеті ыстық болуы мүмкін.
- Үнемі асүйге арналған қолғапты духовкадан асты алғанда және оған салғанда киіңіз.
- Бұйым пайдаланылмағанда, тұтқалары «о» жағдайында болуын ылғи тексеріңіз.
- Бұйымның вилкасын тоқ көзінен суыру үшін желі шнурынан тартпаңыз, вилканың өзінен ұстап суырыңыз.
- Бұйымның тазалау немесе техникалық жұмыстар жасау үшін штепсельді вилканы тоқ көзінен суырыңыз.
- Жөнделмейтін жағдайда, бұйымның ішкі механизмдерін өз бетінше жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін ашуға тыйым салынады. Техникалық қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыздар
- Духовка шкафының ашық тұрған есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Жабдықты физикалық, сенсорлық және ақыл-есі кем адамдар (с.қ. балалар), сонымен қатар осы нұсқаулықпен таныспаған тұлғалар пайдалануға болмайды. Олардың бұйымды пайдалануына тек егер олардың қауіпсіздігіне жауапты және осы нұсқаулықпен танысқан тұлғаларға ғана рұқсат етіледі.
- Балаларға жабдықпен ойнауға жол бермеңіздер.

Жою

- Орайтын заттарды жою: орайтын заттарды қайта өңдеу бойынша жергілікті нормативтерді сақтаңыз.
- Электронды және электрлі электрожабдықтарын қайта өңдеу бойынша 2002/96CE Европалық Директивке сәйкес электрожабдықтар кәдімгі қала қоқысымен бірге лақтырылмауы керек. Пайдалануға жарамсыз заттар оларды құрайтын материалдарды қайта өңдейді және рекуперациялауды оңтайландыру, сонымен қатар қоршаған ортаның және денсаулық қауіпсіздігі үшін бөлек жиналуы керек. Барлық жабдықтардағы қоқыс себетін өшірген белгі, олардың бөлек қайта өңделетіндігін көрсететін белгі. Тұрмыстық электрожабдықтарын дұрыс қайта өңдеу туралы нақты ақпаратты алу үшін тұтынушылар арнайы мемлекеттік ұйымдарға немесе дүкенге хабарласуы керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Егер сіз духовка шкафын кештен таңертеңге дейін пайдаланған болсаңыз, бұл электростанциялардағы электроэнергияны тұтыну жүктемесін қысқартуға жағдай жасайды.
- ГРИЛ және ҚЫЗАРТУ тәртібі бойынша пісіргенде ылғи да жабық есікпен жұмыс істеу ұсынылады: бұл электр қуатын айтарлықтай үнемдеу (шамамен 10%), сонымен қатар дайындаудың жақсы нәтижелері үшін қажет.
- Тығыздауды дұрыс және таза күйінде сақтаңыз, олар есікке тығыз жатуын және жылу шығармайтынын тексеріп алыңыз.

! бұл бұйым электр қуатын үнемдеу бойынша Европа Директивасы талаптарына сай жасалған. Егер екі минуттан артық ешқандай әрекет болмаса, духовка автоматты түрде электр үнемдеу жүйесіне көшеді. Энергияны үнемдеу тәртібі «САҒАТ символы» арқылы әлсіз түспен көрінеді. Бұйымның басқармасын пайдаланғанда ол бірден жойылады.

Күтім және пайдалану

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

KZ

Пеш есігін тазалау

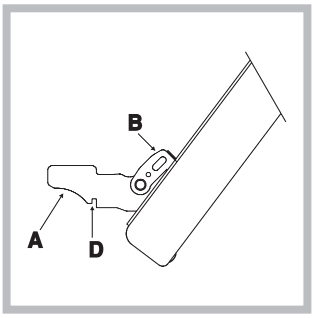
Есіктің әйнегін тазалау үшін түрпісіз губкаларды және жуу құралдарын пайдаланыңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғағанша сүртіңіз. Жоғарғы бетін сыруы және әйнегін шытынатуы мүмкін қатты түрпі материалдарды немесе өткір металл қыстырғыштарды пайдаланбаңыздар.

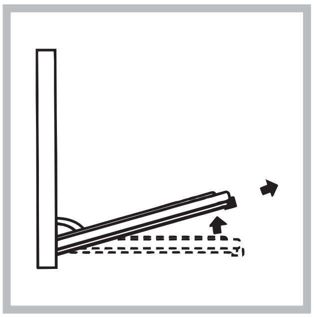
Барынша жақсы тазалау үшін духовканың есігін алуға болады.

- духовка есігін толық ашыңыз және екәі **B** рычагтарын көтеріңіз. (кестені қара);
- кішкене бұрағш көмегімен екі топсада орналасқан **A** тұтқасын шпонкаларды көтеріп, бұраңыз (кестені қара);

Есікті қайта орнына қою үшін:

- есікті тік күйінде «**A**» ілегіне 2 ілмекті кіргізіңіз;
- «Д» насечкасы ойықта тиісті түрде орналасқанын тексеріп алыңыз (есікті кішкене алдыға және артқа итере отырып);

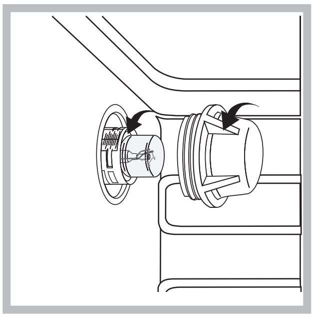




Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Шамды ауыстыру



Духовка шкафындағы лампыны ауыстыру үшін:

1. Лампаның шыныдан жасалған қорғаныс қақпағын алыңыз
2. Лампыны бұрап босатыңыз да осындай түрдегі жаңа түрін қайта орнатыңыз: қуаты 25 Вт, ойығы Е 14.
3. Қақпағын орнына қойыңыз (кестені қара).

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.